

# BURRATA

INGREDIENTES SELECIONADOS

**Victtorio**  
PIZZARIA & FORNERIA

## ANTIPASTI

**649 SPUNTINI DI GRANA PADANO**  
QUEIJO GRANA PADANO

R\$32,80

**650 MEZZO MISTO DI ANTIPASTI**  
BERINGELA, ABOBRINHA, SALAME, BATATA  
CALABRESA E CEBOLA EM CONSERVA

R\$62,80

**655 MISTO DI ANTIPASTI**  
SPUNTINI DI GRANA PADANO E MEZZO MISTO  
DI ANTIPASTI

R\$78,80

## BRUSCHETTA BAR

**656 ROSSA**  
TOMATE CEREJA, BASÍLICO, ALHO E AZEITE

R\$26,80

**657 BIANCA**  
RÚCULA, ALICI, CEBOLA, AZEITONA E AZEITE

R\$26,80

**658 ROSSA COM MOZZARELLA**  
TOMATE CEREJA, ALHO, BASÍLICO, AZEITE,  
MOZZARELLA E RÚCULA

R\$26,80

## FOCACCIA ROMANE

**659 BIANCA**  
AZEITE EXTRA-VIRGEM E ALECRIM

R\$32,80

**660 DI GRANA PADANO**  
PARMESÃO EM LASCAS

R\$58,80

**661 DI PROSCIUTTO**  
MOZZARELLA ARTESANAL, RÚCULA E PARMA

R\$72,80

## ENTRADAS E SALADAS

**662 INSALATA CAPRESE**  
MOZZARELA DI BUFALA, TOMATE E BASÍLICO

R\$62,80

**663 INSALATA DEL PIZZAIOLO**  
MOZZARELLA DI BUFALA ARTESANAL, MISTO DE FOLHAS VERDES  
COM RÚCULA SELVAGEM, ATUM FRESCO COM CEBOLA E TOMATE

R\$74,80

**652 BURRATA**  
QUEIJO BURRATA, RÚCULA, TOMATE CEREJA E FOCACCIA

R\$66,80

**653 PROSCIUTTO DI PARMA**  
PRESUNTO DE PARMA E FOCACCIA

R\$67,80

**654 SHITAKE AL FORNO A LENHA**  
SHITAKE, ALHO, AZEITE EXTRA VIRGEM E FOCACCIA

R\$78,80

**651 SALMÃO DEFUMADO**  
SALMÃO DEFUMADO E FOCACCIA

R\$72,80

**Victtorio**  
PIZZARIA & FORNERIA

## PIZZA ROSSE COM MOLHO DE TOMATE E MOZZARELLA DI BUFALA

	INDIVIDUAL	FAMIGLIA		INDIVIDUAL	FAMIGLIA
<b>MARGHERITA</b> COM TOMATE E BASÍLICO	664 68,80	665 92,80	<b>DIAVOLA</b> SALAME PICANTE	688 77,80	689 106,80
<b>PEPERONATA</b> PIMENTÕES, CEBOLA, PIMENTA DO REINO E SALSA	666 78,80	667 98,80	<b>VICTÓRIO</b> PRESUNTO, ALCACHOFRA, FUNGHI, BACON E OVO	690 78,80	691 107,80
<b>CALABRESE</b> LINGUIÇA, CEBOLA, AZEITONA E ORÉGANO	668 78,80	669 98,80	<b>4 FORMAGGI</b> MOZZARELLA DI BUFALA, GORGONZOLA, PARMESÃO, GRUYERÉ	692 78,80	693 107,80
<b>PARMIGIANA</b> BERINGELA E LASCAS DE PARMESÃO	670 74,80	671 104,80	<b>DI BURRATA</b> MOZZARELLA, PRESUNTO E STRACCIATELLA	694 82,80	695 114,80
<b>NAPOLETANA</b> COM ALICI	672 72,80	673 102,80	<b>IMPERIALE</b> BURRATA, MISTO DE FUNGHI SELVAGENS FRESCOS, SALSA E ALHO	696 84,80	697 116,80
<b>AMATRICIANA</b> PANCETTA, BACON, CEBOLA E PECORINO	674 74,80	675 104,80	<b>MEDITERRANEA</b> ATUM FRESCO, AZEITONA, CEBOLA, AIPO E TOMATE CEREJA	698 84,80	699 116,80
<b>ROMANA</b> ALICI, AZEITONA, ALCAPARRA E ORÉGANO	676 74,80	677 104,80	<b>ORTOLANA</b> PIMENTÕES, ABOBRINHA, BERINJELA, CEBOLA, TOMATE CEREJA E RÚCULA	700 72,80	701 99,80
<b>PORTOGHESE</b> TOMATE, MOZZARELLA, CALABRESA, PRESUNTO, PIMENTÃO, CEBOLA, OVOS COZIDO, RODELA DE TOMATE E AZEITONA PRETA	678 74,80	679 104,80	<b>ELEGANTE</b> PARMA, RÚCULA SELVAGEM E PARMESÃO	702 78,80	703 107,80
<b>CATUPIRY</b> MOZZARELLA, QUEIJO CATUPIRY E ORÉGANO	680 72,80	681 102,80	<b>VEGETARIANA</b> MOZZARELLA, BERINGELA, ABOBRINHA, BRÓCOLIS, ALHO PORÓ, TOMATE CEREJA E RÚCULA	704 82,80	705 114,80
<b>PEPPERONI</b> PEPERONI E PIMENTA CALABRESA SECA	682 74,80	683 104,80	<b>AL MARE</b> MOZZARELLA, MOLHO DE TOMATE, FRUTOS DO MAR, TOMATE E SALSINHA	706 84,80	707 116,80
<b>PROSCIUTTO</b> COM PRESUNTO	684 74,80	685 104,80	<b>PORTO FINO</b> MOZZARELLA, MOLHO DE TOMATE, FRANGO, CATUPIRY, MILHO E ORÉGANO	708 74,80	709 104,80
<b>BOSCAIOLA</b> FUNGHI E SALSINHA	686 78,80	687 107,80	<b>CAMARÃO COM CATUPIRY</b> MOZZARELLA, MOLHO DE TOMATE, CATUPIRY E CAMARÃO	000 79,80	000 114,80



**PIZZAS DELICIOSAS**  
INGREDIENTES ESPECIAIS



# PIZZAS GOURMET

## INGREDIENTES ESPECIAIS

### PIZZA GOURMET

NOSSAS RECEITAS ESPECIAIS, COM MOZZARELLA DI BUFALA ARTESANAL EXCLUSIVA

	INDIVIDUAL	FAMIGLIA
<b>MARCHERITA GOURMET</b>	710 78,80	711 112,80
MOZZARELLA DI BUFALA ARTESANAL, PACHINO (TOMATINHO ITALIANO), LASCAS DE PARMIGIANO E BASILICO		
<b>AL PESTO</b>	712 84,80	713 116,80
MOLHO DE PESTO, MOZZARELLA DI BUFALA ARTESANAL, FILET DE TOMATE E PECORINO		
<b>BUZIANA</b>	714 94,80	715 128,80
MOZZARELLA DI BUFALA ARTESANAL, CAMARÃO DA ILHA, PARMESÃO, PECORINO, RÚCULA, FILET DE TOMATE E ABOBRINHA		

INDIVIDUAL 30CM / FAMIGLIA 35CM

### BAGUETE

<b>722 LA BAGUETTE DI PARMA</b>	57,80
MOZZARELLA DI BUFALA, PRESUNTO DE PARMA, TOMATE SECO E RÚCULA	

### PIZZAS DOCES

	INDIVIDUAL	FAMIGLIA
<b>BANANA</b>	716 72,80	717 94,80
MOZZARELLA, BANANA, AÇÚCAR E CANELA		
<b>CHOCOLATE BRANCO COM MORANGO</b>	718 72,80	719 94,80
CREME DE LEITE, CHOCOLATE BRANCO E MORANGO		
<b>CHOCOLATE PRETO COM BANANA</b>	720 72,80	721 94,80
CREME LEITE, CHOCOLATE PRETO E BANANA		

### CALZONE

<b>723 CALZONI TOSCANO</b>	69,80
MOZZARELLA DI BUFALA, PRESUNTO, FUNGHI, ALCACHOFRA, OVOS E MOLHO DE TOMATE	

## TRATTORIA

<b>727 SPAGHETTI POMODORO E BASÍLICO</b>	<b>59,80</b>
MOLHO DE TOMATE, MANJERICÃO E TOMATE CEREJA	
<b>742 SPAGHETTI AO FRUTOS DO MAR</b>	<b>104,80</b>
<b>742 SPAGHETTI À BOLOGNESA</b>	<b>67,80</b>
<b>728 RAVIOLI DI "MOZZARELLA"</b>	<b>69,80</b>
MASSA FRESCA RECHEADA COM MOZZARELLA E MOLHO DE TOMATE	
<b>729 MELANZANA ALLA PARMEGIANA</b>	<b>78,80</b>
BERINJELA À PARMEGIANA	
<b>730 GNOCCHI ALLA 4 FORMAGGI</b>	<b>77,80</b>
MOZZARELLA, GORGONZOLA, REQUEIJÃO E PARMESÃO	
<b>733 GNOCCHI AL RAGÚ</b>	<b>78,80</b>
GNOCCHI DE BATATA E RAGÚ DE FILET MIGNON	
<b>743 GNOCCHI AO MOLHO DE CAMARÃO</b>	<b>89,80</b>
<b>731 FETTUCCINE ALLA VICTTORIO</b>	<b>84,80</b>
CREME DE LEITE, PARMA, COGUMELO, PARMESÃO E ERVILHA	
<b>750 FETTUCCINE</b>	<b>98,80</b>
COM CREME DE MORANGA E CAMARÃO	
<b>732 LASAGNA DI CARNE</b>	<b>79,80</b>
RECHEIO DE VITELA, PARMA, SHITAKE, FUNGHI SECO	
<b>734 RISOTTO DI CAMARÃO</b>	<b>92,80</b>
ARROZ ARBÓRIO, CAMARÃO E RÚCULA	
<b>735 PAILLARD CON FETTUCINE ALFREDO</b>	<b>89,80</b>
MANTEIGA, PARMESÃO, CREME DE LEITE, FILET MIGNON	
<b>744 CAMARÃO AO CATUPIRY</b>	<b>98,80</b>
COM CREME DE CATUPIRY, CAMARÃO E AÇAFRÃO	

## GRELHADOS

<b>736 FILE MIGNON C/ RISOTO DE FUNGHI</b>	<b>98,80</b>
<b>746 FILE MIGNON AO QUEIJO BRIE</b>	<b>98,80</b>
C/ RISOTO DE ASPARGO	
<b>737 SALMÃO GRELHADO C/ ARROZ LIMÃO</b>	<b>116,80</b>
C/ RISOTO DE LIMÃO SICILIANO	
<b>738 SALMÃO GRELHADO C/ LEGUMES SALTEADOS</b>	<b>112,80</b>
COGUMELOS, ABOBRINHA, CENOURA, BRÓCOLIS E TOMATE CEREJA	
<b>739 FILET NAMORADO GRELHADO</b>	<b>109,80</b>
C/ ARROZ PIAMONTESE E MOLHO A BELLE MEUNIÈRE	
<b>740 CAMARÃO VG COM ARROZ NEGRO</b>	<b>148,80</b>
<b>741 SCALOPINHO SALTIMBOCCA</b>	<b>92,80</b>
C/ RISOTO DE PUPUNHA	
SCALOPINHO DE FILÉ MIGNON, ENVOLTO EM PRESUNTO DE PARMA, SÁLVIA E RISOTO DE PUPUNHA	
<b>748 LOMBO DE BACALHAU COM ARROZ DE BRÓCOLIS</b>	<b>124,80</b>
<b>749 POLVO</b>	<b>121,80</b>
GRELHADO COM SALADA DE FEIJÃO AZUKI, PESTO DE RÚCULA E VINAGRETE DE TANGERINA	

## MENU BAMBINI

<b>724 SPAGHETTI AO SUGO</b>	<b>54,80</b>
<b>725 SPAGHETTI NA MANTEIGA</b>	<b>54,80</b>
<b>726 SPAGHETTI AO MOLHO BRANCO</b>	<b>54,80</b>
<b>751 FILET MIGNON/PEITO DE FRANGO</b>	<b>58,80</b>
C/ ARROZ BRANCO OU ARROZ COLORIDO OU SPAGHETTI NA MANTEIGA	



# SOBREMESAS

742 PETIT GATEAU 36,80

743 TIRAMISÚ 36,80

LICOR BAYLES, CREAM CHEESE, AÇÚCAR E CAFÉ SOLÚVEL

114 CREME DE PAPAYA  
C/ LICOR DE CASSIS 36,80

745 BANANA SPLIT 36,80

BANANA, CHANTILLY, SORVETES (CHOCOLATE, MORANGO E  
CREME), CASTANHA E CALDA DE CHOCOLATE

113 BANANA CAMELADA  
COM SORVETE DE CREME 36,80

115 TAÇA BARDOT 36,80

116 HARUMAKI DE DOCE DE LEITE  
(2 UNIDS) 34,80

SORVETE (2 BOLAS) 29,80

CHOCOLATE, MORANGO E CREME



## SOBREMESAS

INGREDIENTES ESPECIAIS



丹尼尹

PODEMOS NOS ENCONTRAR

SUSHI BARDOT

WWW.SUSHIBARDOT.COM.BR

ORLA BARDOT, 500 - BÚZIOS

 (22) 98809-7552

 SUSHI\_BARDOT

 SUSHIBARDOT

## ESPECIAIS DO CHEF

EDAMAME TRUFADO	\$34
KATSU SANDO	\$39
TEMAKI SUSHI	\$47
CHIRASHI SUSHI	\$79
TARTAR DE ATUM	\$44
TARTAR DE SALMÃO	\$46
TAMAGO TRUFADO	\$38
TRIO DE OSTRAS	\$66
URAMAKI SALMÃO CROCANTE	\$56
TIRADITO DE PEIXE BRANCO	\$69
CEVICHE PERUANO	\$62
URAMAKI EBI CRISPY	\$52
KINOKO	\$39
TSUKEMONO	\$24

### TEPPANYAKI

ATUM	\$ 98,80
CAMARÃO	\$108,80
FRUTOS DO MAR	\$108,80
POLVO	\$109,80



KATSU SANDO



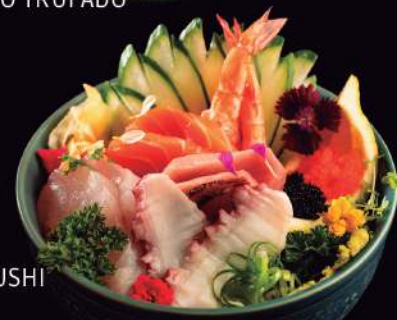
URAMAKI SALMÃO CROCANTE



TRIO DE OSTRAS



TAMAGO TRUFADO



CHIRASHI SUSHI

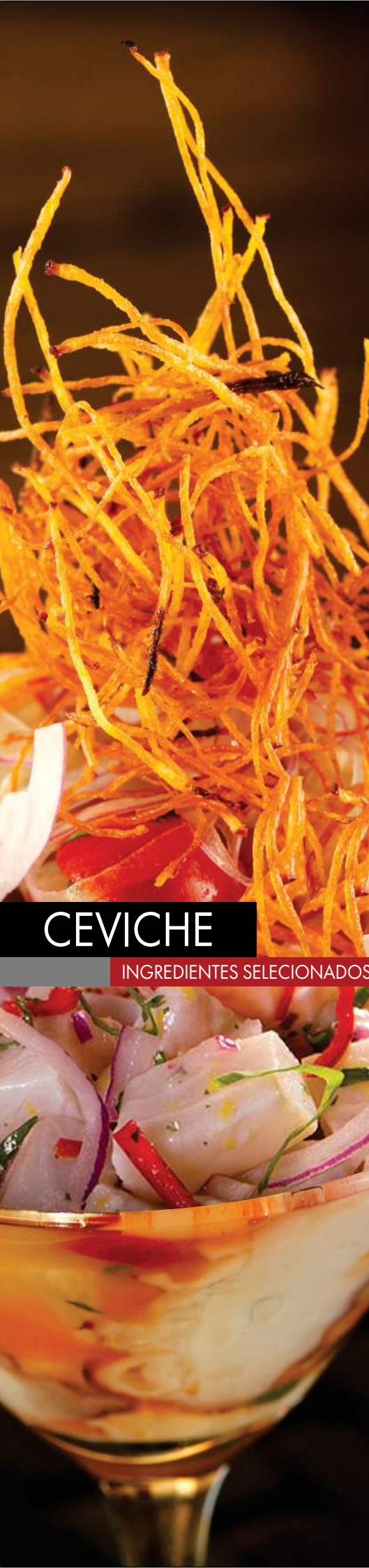
BABY BEEF

\$128.00

TEPPANYAKI SALMÃO

\$108.80





## CEVICHE

INGREDIENTES SELECIONADOS

## ENTRADAS

**USSUZUKURI DE SALMÃO** R\$69,80

FATIAS FINAS DE SALMÃO COM ALCAPARRAS, CRISPY DE BATATA DOCE, CEBOLETE, GERGELIM TORRADO E MOLHO PONZU (LARANJA, LIMÃO E PIMENTA SRIRACHA)

**CEVICHE** R\$68,80

PEIXE BRANCO MARINADO COM LIMÃO SICILIANO, CEBOLA ROXA, PIMENTA SRIRACHA, COENTRO, CRISPY DE BATATA DOCE E SOBORÔ

**MISSOSHIRO** R\$26,80

SOPA DE SOJA COM TOFU E CEBOLETE

**NIRÁ ITAME** R\$58,80

BROTO DE ALHO SALTEADO COM MANTEIGA, ÓLEO DE GERGELIM E SHOYU

**SHITAKE E SHIMEJI** R\$59,80

NA MANTEIGA COM LARANJA

**SUNOMONO** R\$34,80

VINAGRETE DE PEPINO JAPONÊS COM KANI E GERGELIM TORRADO

**TARTAR PEIXE BRANCO** R\$49,80

PEIXE BRANCO DO DIA BATIDO NA FACA COM ALCAPARRAS, CEBOLA ROXA, ALICHE, COENTRO, SOBORÔ, CRISPY DE BATATA DOCE E MOLHO PONZU (LARANJA, LIMÃO E PIMENTA SRIRACHA)

**TARTAR SALMÃO** R\$46,00

SALMÃO BATIDO NA FACA COM ALCAPARRAS, CEBOLA ROXA, ALICHE, COENTRO, SOBORÔ, CRISPY DE BATATA DOCE E MOLHO PONZU (LARANJA, LIMÃO E PIMENTA SRIRACHA)

**TARTAR ATUM** R\$44,00

ATUM BATIDO NA FACA COM ALCAPARRAS, CEBOLA ROXA, ALICHE, COENTRO, SOBORÔ, CRISPY DE BATATA DOCE E MOLHO PONZU (LARANJA, LIMÃO E PIMENTA SRIRACHA)

**GUIOZA CARNE** (4 UNIDS) R\$43,80

PASTELZINHO DE CARNE DE PORCO FEITO NO VAPOR E MOLHO ESPECIAL

**EDAMAME** R\$39,80

FAVO DE SOJA COM PITADA DE FLOR DE SAL

**PIPOCA DE CAMARÃO** R\$39,80

CUBINHOS DE CAMARÃO TEMPURÁ COM MOLHO SPICY DA CASA

## YAKITORI

ESPETINHOS (4 UNIDS)

**CAMARÃO** R\$43,80

**LULA** R\$38,80

**SALMÃO** R\$38,80

**FILÉ DE FRANGO** R\$28,80

**FILÉ MIGNON** R\$32,80

**YAKITORI MISTO** (10 UNIDADES) R\$74,80

(02) CAMARÃO (02) LULA (02) SALMÃO (02) FILÉ DE FRANGO (02) FILÉ MIGNON



**HOT ROLLS**

(8 UNIDS)

**HARUMAKI HOT ROLL** R\$54,80

ENROLADO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE, CEBOLINHA NA MASSA DO HARUMAKI FRITA E GELÉIA DE PIMENTA

**HARUMAKI EBI HOT** R\$58,80

ENROLADO DE CAMARÃO COM CREAM CHEESE, CEBOLINHA NA MASSA DO HARUMAKI FRITA E GELÉIA DE PIMENTA

**HOT FILADÉLFIA** R\$47,80

ENROLADO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE, CEBOLINHA, EMPANADOS NA FARINHA PANKO E FRITO

**HOT EBI** R\$54,80

ENROLADO DE CAMARÃO COM CREAM CHEESE, CEBOLINHA, EMPANADOS NA FARINHA PANKO E FRITO

**HOT TUNA** R\$48,80

ENROLADO DE ATUM COM CREAM CHEESE, CEBOLINHA, EMPANADOS NA FARINHA PANKO E FRITO

**MONTE EVEREST** (12 UNIDS) R\$79,80

SKIN DE SALMÃO, ATUM, KANI, CREAM CHEESE E FRUTA CÍTRICA

**JOU JOU**

(4 UNIDS)

**JOU JOU FILADÉLFIA** R\$49,80

ENROLADO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE E GELÉIA DE PIMENTA

**JOU JOU ICE** R\$49,80

ENROLADO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE E MOLHO DE LIMÃO SICILIANO

**JOU JOU BARDOT** R\$49,80

ENROLADO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE E REDUÇÃO DE MARACUJÁ

**JOU JOU MAÇARICADO** R\$49,80

ENROLADO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE, MOLHO TERIAKI E MAÇARICADO

**JOU JOU CITRUS** R\$49,80

ENROLADO DE SALMÃO COM ARROZ, TARTAR DE SALMÃO, LIMÃO SICILIANO, FLOR DE SAL E AZEITE TRUFADO

**TEMAKIS**

(CONES)

**SALMÃO** R\$34,80**ATUM** R\$32,80**PEIXE BRANCO** R\$32,80**SALMÃO SKIN** R\$32,80**HOT** R\$34,80**EBI HOT** R\$41,80**CALIFÓRNIA** R\$36,80**SPICE** R\$36,80**FILADÉLFIA** R\$42,80**CAMARÃO** R\$44,80**POLVO** R\$47,80**NIGUIRI SUSHI**

(DUPLAS)

**SALMÃO COM OVAS DE MASSAGO** R\$39,80**SALMÃO** R\$32,80**ATUM** R\$28,80**POLVO** R\$32,80**PEIXE BRANCO** R\$29,80**CAMARÃO** R\$33,80**SALMÃO SKIN** R\$29,80**SEREIA MAKI** R\$44,80

ENROLADO DE SALMÃO MAÇARICADO COM CAMARÃO, CREAM CHEESE, CEBOLINHA, PIMENTA SRIRACHA, CRISPY DE BATATA DOCE E OVAS DE MASSAGO

**JOU JOU****OS MELHORES INGREDIENTES**

## COMBOS

### COMBINADO SALMÃO 20 PEÇAS R\$98,80

SASHIMI: (10) SALMÃO  
NIGUIRI: (5) SALMÃO  
MAKIMONO: (5) HOT FILADÉLFIA

### COMBINADO SALMÃO TUNA 20 PEÇAS R\$96,80

SASHIMI: (5) SALMÃO (5) ATUM  
NIGUIRI: (3) SALMÃO (2) ATUM  
MAKIMONO: (5) FILADÉLFIA

### COMBINADO ORLA 31 PEÇAS R\$144,80

SASHIMI: (5) SALMÃO (5) ATUM (5) PEIXE BRANCO  
NIGUIRI: (4) SALMÃO (2) ATUM (2) PEIXE BRANCO  
MAKIMONO: (4) FILADÉLFIA (4) SPICE TUNA

### COMBINADO BRIGITTE 42 PEÇAS R\$220,80

SASHIMI: (5) SALMÃO (5) ATUM (5) PEIXE BRANCO (5) POLVO  
NIGUIRI: (4) SALMÃO (4) ATUM (2) POLVO (2) SKIN (2) CAMARÃO  
MAKIMONO: (4) FILADÉLFIA (4) HOT FILADÉLFIA

### COMBINADO DO CHEF (OMAKASE) 30 PEÇAS R\$159,80

INFORMAR AO GARÇOM SE TEM ALGUMA RESTRIÇÃO ALIMENTAR

### COMBINADO BARDOT 54 PEÇAS R\$269,80

SASHIMI: (10) SALMÃO (5) ATUM (5) PEIXE BRANCO (5) POLVO (5) HADDOCK  
NIGUIRI: (4) SALMÃO (4) ATUM (2) PEIXE BRANCO (2) CAMARÃO (2) POLVO  
MAKIMONO: (5) HOT FILADÉLFIA (5) EBI HOT

### COMBINADO TÓKIO 63 PEÇAS R\$299,80

SASHIMI: (10) SALMÃO (10) ATUM (5) PEIXE BRANCO (3) POLVO (3) HADDOCK  
NIGUIRI: (5) SALMÃO (5) ATUM (2) PEIXE BRANCO (2) CAMARÃO (2) POLVO (2) SKIN  
MAKIMONO: (4) FILADÉLFIA (8) HOT FILADÉLFIA (2) DUPLAS DE OVAS

### COMBINADO HOT 63 PEÇAS R\$332,80

SASHIMI: (10) SALMÃO MAÇARICADO (10) ATUM MAÇARICADO (10) HADDOCK MAÇARICADO  
NIGUIRI: (7) SALMÃO MAÇARICADO (6) ATUM MAÇARICADO (10) HOT FILADÉLFIA  
(10) EBI HOT

### POKE BOWL HAVAIANO R\$107,80

1 PORÇÃO DE GOHAN COM LÂMINAS DE SALMÃO, MANGA, ABACATE, CEBOLA ROXA, COENTRO, SEMENTE DE GERGELIM TORRADO, TOMATE CEREJA, PEPINO JAPONÊS E RABANETES

### COMBINADO VEGANO 20 PEÇAS R\$119,80

2 NIGUIRI DE PIMENTÃO VERMELHO, 2 NIGUIRI DE PIMENTÃO AMARELO, 2 NIGUIRI DE ALHO PORÓ, 2 NIGUIRI DE PEPINO, 2 GUNKAN DE SHITAKE, 2 GUNKAN DE TOFU, 4 MAKIMONOS CALIFÓRNIA (ABACATE, MANGA E PEPINO), 4 HARUHOT DE SHITAKE

## TEPPANYAKI

LEGUMES E VEGETAIS ACOMPANHADOS DE: OU MACARRÃO OU YAKIMESHI DE ARROZ COLORIDO OU YASSAI

### SALMÃO R\$108,80

### ATUM R\$98,80

### PEIXE BRANCO R\$96,80

### CAMARÃO R\$108,80

### FRUTOS DO MAR R\$108,80

### POLVO R\$109,80

### LULA RECHEADA R\$98,80

LULA RECHEADA COM SALMÃO, CEBOLINHA E SOBORÔ

## SUGESTÃO DO CHEF

### PANCETA BARDOT R\$119,80

PANCETA FRITA (180 GRAMAS), MOLHO AGRIDOCE, VEGETAL SALTEADO, MEL, VINAGRETE DE MAÇÃ, SHOYO E GENGIBRE

### SALMÃO TAILANDÊS R\$129,80

POSTA DE SALMÃO (200 GRAMAS), SALSA TAILANDESA (LIMÃO, PASTA DE MANI [AMENDOIM], AZEITE DE COCO, ALHO, GENGIBRE, PIMENTA TOGARASHI), GOHAN

### MACARRÃO DE SEPIA R\$89,80

MACARRÃO COM LEGUMES, VEGETAIS E CUBOS DE SALMÃO

## PRATOS QUENTES

### ESPECIAIS PARA VOCÊ

## YAKISOBAS

### FRUTOS DO MAR R\$89,80

MACARRÃO COM LEGUMES, VEGETAIS E FRUTOS DO MAR

### CAMARÃO R\$88,80

MACARRÃO COM LEGUMES, VEGETAIS E CAMARÃO

### MIGNON R\$84,80

MACARRÃO COM LEGUMES, VEGETAIS E MIGNON

### FRANGO R\$82,80

MACARRÃO COM LEGUMES, VEGETAIS E FILÉ DE FRANGO

### VEGETARIANO R\$79,80

MACARRÃO COM LEGUMES, VEGETAIS E SHITAKES

# SASHIMI DE SALMÃO

PRODUTOS ESPECIAIS

## DIN SAN

ROLINHO PRIMAVERA (2 UNIDS)

HARUMAKI DE LEGUMES	R\$29,80
HARUMAKI DE CAMARÃO C/ CATUPIRY	R\$35,80
HARUMAKI DE FRANGO C/ CATUPIRY	R\$29,80

## TEMPURÁ

TEMPURÁ DE LEGUMES	R\$49,80
TEMPURÁ DE CAMARÃO	R\$129,80
TEMPURÁ MASTSU CAMARÃO, LEGUMES E PEIXE BRANCO	R\$129,80
BOLINHO DE PEIXE C/ MOLHO (6 UNIDS) BOLINHO CROCANTE DE PEIXE COM MOLHO ESPECIAL	R\$37,80

## SASHIMIS

(10 UNIDS)

SALMÃO	R\$62,80
ATUM	R\$53,80
PEIXE BRANCO DO DIA	R\$56,80
HADDOCK	R\$72,80
POLVO	R\$64,80
SALMÃO MARINADO	R\$62,80
POLVO ESPECIAL MOLHO DE OSTRAS, CEBOLINHA E GENGIBRE BATIDO	R\$74,80
SALMÃO MAÇARICADO C/ OVAS RASPAS DE LIMÃO SICILIANO, CEBOLINHA E OVAS DE MASSAGO	R\$78,80

COMBINADO SASHIMI C/ OVAS NO GELO (24 PEÇAS) R\$188,80

(4) SALMÃO, (4) ATUM, (4) POLVO, (4) PEIXE BRANCO, (4) HADDOCK, (4) SALMÃO BLACK

COMBINADO SASHIMI NO GELO (15 PEÇAS) R\$88,80  
(5) SALMÃO, (5) ATUM, (5) PEIXE BRANCO

## ROLLS

(8 UNIDS)

FILADÉLFIA ENROLADO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE E CEBOLINHA	R\$46,80
FILADÉLFIA ESPECIAL ENROLADO DE SALMÃO, COM CREAM CHEESE, CEBOLINHA, GELÉIA DE PIMENTA E SALMÃO POR FORA	R\$57,80
CALIFÓRNIA ENROLADO DE MANGA, KANI E PEPINO	R\$46,80
CALIFÓRNIA ESPECIAL ENROLADO DE MANGA, KANI E PEPINO COM SALMÃO POR FORA	R\$62,80
SPICE TUNA ENROLADO DE ATUM URAMAKI COM GELÉIA DE PIMENTA JAPONESA	R\$46,80
EBI URAMAKI ENROLADO DE CAMARÃO COM CREAM CHEESE E CEBOLINHA	R\$56,80
EBI URAMAKI ESPECIAL ENROLADO DE CAMARÃO, COM CREAM CHEESE, CEBOLINHA E SALMÃO POR FORA	R\$65,80
EBI SUMMER ENROLADO DE ATUM, ABACATE, CREAM CHEESE, COBERTO COM CAMARÃO COZIDO E MOLHO DE MEL COM MOSTARDA	R\$68,80
SALMÃO SKIN ENROLADO DE PELE DE SALMÃO GRELHADO E CROCANTE COM TERIYAKI	R\$54,80
TEKKAMAKI ENROLADO DE ATUM COM GERGELIM TORRADO	R\$44,80
BARDOT VEGANO ENROLADO NA FOLHA DE COUVE, COM ARROZ, SHITAKE E CONFIT DE MANGA	R\$56,80

## BEBIDAS

ÁGUA MINERAL SEM GÁS	R\$9,50
ÁGUA MINERAL COM GÁS	R\$9,50
REFRIGERANTE	R\$11,00
SUCO NATURAL	R\$17,00
SUCO DE UVA TINTO 300ML	R\$18,00
SUCO DE UVA VERDE 300ML	R\$18,00
CAFÉ EXPRESSO	R\$9,50
CHÁ DIVERSOS	R\$9,50
RED BULL	R\$23,00
ENERGY DRINK, TROPICAL	

## CERVEJAS

CHOPP	R\$17,00
BOHEMIA	R\$15,00
HEINEKEN	R\$18,00
CORONA	R\$21,00
STELLA ARTOIS	R\$18,00
BUDWEISER	R\$18,00

## CAIPIS

CAIPIRINHA	R\$33,00
CACHAÇA, LIMÃO E AÇÚCAR	
CAIPIRINHA DE MAGNÍFICA	R\$36,00
FRUTAS: ABACAXI, MORANGO, MARACUJÁ E KIWI	
CAIPIVODKA NACIONAL	R\$37,00
VODKA, LIMÃO E AÇÚCAR	
FRUTAS: ABACAXI, MORANGO, MARACUJÁ E KIWI	
CAIPIVODKA IMPORTADA	R\$42,00
FRUTAS: ABACAXI, MORANGO, MARACUJÁ E KIWI	
CAIPISAQUÊ NACIONAL	R\$42,00
SAQUÊ, LIMÃO E AÇÚCAR	
FRUTAS: ABACAXI, MORANGO, MARACUJÁ E KIWI	
CAIPISAQUÊ IMPORTADO	R\$47,00
FRUTAS: ABACAXI, MORANGO, MARACUJÁ E KIWI	
CAIPIRÍSSIMA	R\$42,00
RUM, LIMÃO E AÇÚCAR	

## COFFEE DRINKS

VICTORIO TROPICAL	R\$38,00
XAROPE DE MAÇÃ VERDE, SUCO DE LARANJA, CACHAÇA E CAFÉ ESPRESSO	
GIN MEDITERRÂNEA	R\$38,00
GIN, CHÁ DE LARANJA MEDITERRÂNEA E REFRIGERANTE DE GUARANÁ	
CARIBEÑO	R\$41,00
RUM, MATE, XAROPE DE MARACUJÁ, ESPUMA DE MARACUJÁ, CANELA DEFUMADA E CAFÉ ESPRESSO	
CARAJILLO	R\$41,00
LICOR 43 E CAFÉ ESPRESSO	



## MENU BAR

### CAIPIRINHA DE LIMÃO



# CLASSIC DRINKS

## APEROL SPRITZ

<b>GIN</b> GIN, ÁGUA TÔNICA, ZEST (CASCA) DE SICILIANO, ZEST (CASCA) DE TANGERINA E ZIMBRO	R\$44,00	<b>GARIBALDI</b> CAMPARI, SUCO DE LARANJA E RODELAS DE LARANJA	R\$39,00
<b>GIN E TÔNICA SABORIZADO</b> GIN, ÁGUA TÔNICA, XAROPES (CONSULTE SABORES), FATIA DE LARANJA OU LIMÃO SICILIANO E ZIMBRO	R\$44,00	<b>DRY MARTINI</b> COINTREAU, MARTINI DRY E GIN	R\$39,00
<b>LICHIRAKU</b> GIN, CAMPARI, XAROPE DE LICHIA, MARACUJÁ, LIMÃO SICILIANO	R\$46,00	<b>APEROL SPRITZ</b> APEROL, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS	R\$39,00
<b>PASSION SENSATION</b> GIN, LIMA DA PÉRSIA, XAROPE DE HORTELÃ E ESPUMA DE MARACUJÁ	R\$47,00	<b>BLUE MARGARITA</b> TEQUILA, CURAÇAU BLUE, TRIPLE SEC E SUCO DE LIMÃO	R\$41,00
<b>GRAPEFRUIT TONIC</b> GIN, ÁGUA TÔNICA, TORANJA, ALECRIM E CANELA	R\$44,00	<b>BLOODMARY</b> VODKA, SUCO DE TOMATE, SUCO DE LIMÃO, MOLHO INGLÊS, SAL E PIMENTA TABASCO	R\$42,00
<b>G&amp;T SUSHI BARDOT</b> GIN, ÁGUA TÔNICA, LIMÃO SICILIANO E CAPIM LIMÃO	R\$44,00	<b>COSMOPOLITAN</b> VODKA, TRIPLE SEC, SUCO DE CRANBERRY E SUCO DE LIMÃO	R\$42,00
<b>GUARÁ</b> GIN, CAMPARI, SUCO DE LARANJA E ÁGUA TÔNICA	R\$44,00	<b>COSMOPOLITAN ESP</b> TRIPLE SEC, SUCO DE CRANBERRY, SUCO DE LIMÃO, ESPUMANTE E AÇÚCAR	R\$45,00
<b>SOUTH SIDE</b> GIN, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE GENGIBRE, HORTELÃ, SCHWEPPES CITRUS	R\$44,00	<b>CUBA LIBRE</b> RUM BRANCO, REFRIGERANTE COCA-COLA E RODELAS DE LIMÃO	R\$36,00
<b>TROPICAL GIN</b> GIN, RED BULL TROPICAL E RODELA DE LARANJA	R\$46,00	<b>DAIQUIRI</b> RUM BRANCO, MIX DE LIMÃO E AÇÚCAR	R\$39,00
<b>MEIASETA (67 KCAL)</b> GIN, RED BULL TROPICAL E RODELA DE LIMÃO	R\$46,00	<b>NEGRONI</b> GIN, CAMPARI, VERMOUTH ROSSO	R\$42,00
<b>VODKA E REDBULL</b> VODKA ABSOLUT, REDBULL ENERGY DRINK	R\$47,00	<b>PIÑA COLADA</b> RUM, ABACAXI, LEITE DE COCO E LEITE CONDENSADO	R\$41,00

**KIR** R\$41,00

VINHO BRANCO, LICOR DE CASSIS E CEREJA

**LONG ISLAND ICE TEA** R\$41,00

VODKA, GIN, RUM, TEQUILA, TRIPLE SEC, SUCO DE LIMÃO E COCA-COLA

**MOSCOW MULE** R\$44,00

VODKA, XAROPE DE GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO E ESPUMA DE GENGIBRE

**MIMOSA** R\$40,00

TRIPLE SEC, SUCO DE LARANJA E ESPUMANTE

**TEQUILA SUNRISE** R\$41,00

TEQUILA, SUCO DE LARANJA E GRENADINE

**ALEXANDER** R\$41,00

COGNAC, LICOR DE CACAU, LEITE CONDENSADO E CANELA EM PÓ

**KIR ROYALLE** R\$42,00

ESPUMANTE, LICOR DE CASSIS E CEREJA

**MARGARITA** R\$42,00

TEQUILA, TRIPLE SEC E SUCO DE LIMÃO

**MOJITO** R\$41,00

RUM, SUCO DE LIMÃO, HORTELÃ, AÇÚCAR E ÁGUA COM GÁS

**SEX ON THE BEACH** R\$41,00

VODKA, LICOR DE PÊSSEGO, SUCO DE LARANJA E GRENADINE

**WHISKY SOUR** R\$46,00

WHISKY BOURBON, SUCO DE LIMÃO, AÇÚCAR E CEREJA

**GIN TÔNICA** R\$41,00

GIN, RODELAS DE LIMÃO E ÁGUA TÔNICA

**BLONDE CITRUS** R\$45,00

COM JOHNNIE WALKER

**CAMPARI TONIC** R\$42,00



## ESPECIAL COCKTAILS

### BLUE MARGARITA FROZEN

**TROPICAL LEMONADE** R\$43,00

GIN, HORTELÃ, GENGIBRE, LIMÃO E ÁGUA COM GÁS

**VANILLA SKY** R\$43,00

GIN, SUCO DE LIMÃO, TRIPLE SEC, HORTELÃ E XAROPE DE BAUNILHA

**MOMOKAWA MOJITO** R\$43,00

SAQUÊ, SUCO DE LIMÃO, AÇÚCAR, HORTELÃ E ÁGUA COM GÁS

**COCONUT ICE CREAM** R\$43,00

RUM MALIBU, SUCO DE LIMÃO, CAMPARI, SORVETE DE CREME E LEITE DE COCO

**BLUE MARGARITA FROZEN** R\$43,00

TEQUILA, CURAÇAU BLUE, TRIPLE SEC, SUCO DE LIMÃO, GELO E CEREJA

**TROPICAL JULIP** R\$45,00

WHISKY BOURBON, HORTELÃ, MARACUJÁ, LIMÃO E XAROPE DE BAUNILHA

**BLUE ORCHID** R\$39,00

SAQUÊ, CURAÇAU BLUE, GRENADINE, ÁGUA COM GÁS E SODA LIMONADA

**CLERICOT (TAÇA 720ML)** R\$78,00

VODKA, TRIPLE SEC, ESPUMANTE, ÁGUA COM GÁS E FRUTAS DA ESTAÇÃO



# DOSES E GARRAFAS

ESPECIAIS PARA VOCÊ

## DESTILADOS

GIN TANQUERAY	R\$37,00
VODKA GREY GOOSE	R\$49,00
GIN BOMBAY	R\$39,00
VODKA ABSOLUT	R\$37,00
VODKA CIROC	R\$42,00
TEQUILA JOSÉ CUERVO (OURO)	R\$33,00
TEQUILA JOSÉ CUERVO (PRATA)	R\$31,00
RUM BACARDI PRATA	R\$29,00
RUM BACARDI OURO	R\$31,00
CACHAÇA MAGNÍFICA	R\$30,00
SAQUÊ NACIONAL	R\$142,00 GARRAFA
	R\$37,00 DOSE
SAQUÊ IMPORTADO (HAKUSHIKA)	R\$262,00 GARRAFA
	R\$58,00 DOSE
SAQUÊ IMPORTADO (HAKUSHIKA)	R\$535,00 GARRAFA 1.8LT

## LICORES

AMARULA	R\$32,00
AMARETTO	R\$32,00
DRAMBUE	R\$32,00
STEINHAEGER	R\$29,00
LICOR 43	R\$34,00
BAILEYS	R\$31,00
COINTREAU	R\$33,00
GRAND MARNIE	R\$35,00
JAGERMEISTER	R\$35,00
LICOR DE CAFÉ	R\$29,00
FRANGÉLICO	R\$34,00

## WHISKYS

CHIVAS REGAL	R\$38,00
JACK DANIEL'S	R\$38,00
BUCHANANS	R\$38,00
BLACK LABEL	R\$39,00
RED LABEL	R\$33,00
BALLANTINES	R\$33,00
BALLANTINES 12 ANOS	R\$39,00



CARTA DE

# VINHOS





# Carta de Vinhos

## Vinhos Tintos

### Argentina 750 ml

Alamos Malbec	R\$ 210,00
Alfredo Roca Cabernet Sauvignon	R\$ 117,00
Catena Cabernet Sauvignon	R\$ 269,00
Alfredo Roca Malbec	R\$ 110,00
Alamos Cabernet Sauvignon	R\$ 192,00
Uxmal Malbec/Syrah	R\$ 185,00
Norton Reserva Cabernet Franc	R\$ 158,00
Norton Malbec D.O.C	R\$ 148,00
DV Catena	R\$ 249,00
Angélica Zapata	R\$ 369,00

### Argentina 375 ml

Alamos Malbec	R\$ 134,00
Alfredo Roca Malbec	R\$ 78,00
Alfredo Roca Cabernet Sauvignon	R\$ 78,00

### Chile 750 ml

Carmen Premiere Pinot Noir	R\$ 213,00
Carmen Carmenere	R\$ 158,00
Santa Carolina Reserva Merlot	R\$ 158,00
Céfiro Reserva Carmenere	R\$ 148,00
Céfiro Reserva Pinot Noir	R\$ 168,00
Santa Carolina Gran Reserva Carmenere	R\$ 218,00
Antares Cabernet Sauvignon	R\$ 99,00
Santa Carolina Reserva Cabernet	R\$ 122,00
Montes Alpha Cabernet Sauvignon	R\$ 376,00
Montes Merlot Reserva	R\$ 220,00
Santa Alvara Merlot	R\$ 156,00
Casablanca Céfiro Merlot	R\$ 145,00

### Chile 375 ml

Carmen Carmenere	R\$ 69,00
------------------	-----------

### Espanha 750 ml

Pata Negra Tempranillo	R\$ 110,00
------------------------	------------

### Itália 750 ml

Luccarelli Negroamaro Puglia	R\$ 159,00
Luccarelli Primitivo Puglia	R\$ 159,00
Corbelli Primitivo Puglia	R\$ 129,00
Corbelli Chianti	R\$ 129,00
Montepulciano D'Abruzzo D.O.C	R\$ 158,00
Nero D'avola I.G.T	R\$ 176,00

### Uruguai 750 ml

Montes Toscanini Reserva Cabernet Sauvignon	R\$ 118,00
Montes Toscanini Reserva Tannat	R\$ 118,00



# Carta de Vinhos

## Vinhos Brancos

### Argentina 750 ml

Alamos Chardonnay	R\$ 210,00
Alfredo Roca Chardonnay	R\$ 110,00
Tilia Chardonnay	R\$ 159,00

### Chile 750 ml

Céfiro Reserva Sauvignon Blanc	R\$ 149,00
Céfiro Reserva Chardonnay	R\$ 149,00
Carmen Insigne Sauvignon Blanc	R\$ 159,00
Santa Carolina Reservado Chardonnay	R\$ 99,00
Carmen Insigne Chardonnay	R\$ 159,00
Santa Carolina Reservado Sauvignon Blanc	R\$ 99,00

### Chile 375 ml

Céfiro Reserva Chardonnay	R\$ 93,00
Céfiro Reserva Sauvignon Blanc	R\$ 93,00

### África do Sul 750 ml

Nederburg Sauvignon Blanc	R\$ 110,00
---------------------------	------------

### Itália 750 ml

Corbelli Pinot Grigio	R\$ 122,00
-----------------------	------------

### Portugal 750 ml

Varanda do Conde Alvarinho	R\$ 152,00
----------------------------	------------



# Carta de Vinhos

## Vinhos Rosé

### África do Sul 750 ml

Nederburg Rosé R\$ 110,00

### Argentina 750 ml

Alfredo Roca Rosé R\$ 110,00

### Chile 750 ml

Céfiro Rosé R\$ 152,00

### Taça Vinho - Argentina

Tinto - Norton Porteño Cabernet Sauvignon R\$ 28,00

Branco - Norton Porteño Chardonnay R\$ 28,00

### Espumante 750 ml

Chandon Brut R\$ 198,00

Chandon Brut Rosé R\$ 220,00

Búzios Brut R\$ 129,00

Búzios Brut Rosé R\$ 129,00

Moet Chandon Brut R\$ 649,00

Veuve Clicquot Brut R\$ 669,00

Veuve Clicquot Rosé R\$ 699,00

Veuve Vernay Brut (França) R\$ 148,00

Veuve Vernay Rosé (França) R\$ 152,00

### Espumante Baby 187 ml

Chandon Brut Baby R\$ 84,00

Chandon Brut Rosé Baby R\$ 94,00

Veuve Vernay Brut Baby (França) R\$ 74,00

## Vermouth

Martini Bianco R\$ 29,00

Martini Rosso R\$ 29,00

Martini Dry R\$ 31,00

Martini Rosé R\$ 31,00

